

Warka #23 7,5 blg

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **210**
- SRM **3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.21 kg (66.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.22 kg (12%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (10.9%)	77 %	26
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.1 kg (5.5%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.1 kg (5.5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	28 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	40 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	45 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	60 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- 4,5 litra wysłodzin z Made in Poland ipa (5blg)
21 sty 2020, 23:04